

MANUEL D’UTILISATION DES FRITEUSES À GAZ DE SÉRIE PRO

MODÈLES : FRITEUSE PF-1 PRO, FRITEUSE DOUBLE PF2 PRO
RÉVISÉ EN MARS 2015
*RENSEIGNEMENTS À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE





ANSI Z83.11/CSA1.8

Cet appareil a fait l’objet d’essais conformes aux normes ANSI Z83.11/CSA1.8. Cet appareil de cuisson extérieur au gaz n’est pas conçu pour être utilisé dans des véhicules de plaisance ou des bateaux.

Lisez attentivement les instructions d’installation, d’utilisation et d’entretien avant d’installer cet appareil ou d’en faire l’entretien.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

Imprimé mars 2015

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.

**AVERTISSEMENT** Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

INSPECTER DES TUYAUX AVANT CHAQUE USAGE.

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEIGNEZ L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUEZ AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR L'ENTRETIEN.

NE RANGEZ PAS OU N'UTILISEZ PAS DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

NE VÉRIFIEZ JAMAIS L'ÉTANCHÉITÉ DE LA TUYAUTERIE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE OU D'UNE FLAMME NUE.

NE REMISEZ JAMAIS DE BOUTEILLE DE GAZ NON RACCORDÉE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN AÉRÉ ET NON DANS UN BÂTIMENT, GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

N'OBSTRUEZ PAS LA CIRCULATION DE L'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION ET À LA VENTILATION.

NE LAISSEZ PAS LA FRITEUSE FONCTIONNER SANS SURVEILLANCE.

NE LAISSEZ PAS D'ENFANTS S'AMUSER AVEC LA FRITEUSE OU S'EN APPROCHER.

N'UTILISEZ PAS CETTE FRITEUSE AVANT D'AVOIR LU ET COMPRIS TOUTES LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL.

LA POSITION CORRECTE DE BRÛLEUR EST CRITIQUE À L'OPÉRATION SÛRE. NE PAS TENTER L'AJUSTEMENT DE BRÛLEUR OU LE REMPLACEMENT. LE CONTACT A QUALIFIÉ LE PERSONNEL.

**AVERTISSEMENT**

L'installation, le réglage, la modification et l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1) Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2) Éteignez toute flamme nue.
3) Si l'odeur persiste, appelez sans délai le fournisseur de gaz.

INTRODUCTION

GÉNÉRALITÉS

Les friteuses Crown Verity sont fabriquées avec soin et à partir de matériaux de qualité. Leurs installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Avant d'utiliser la friteuse, lisez ce manuel au complet et suivez attentivement toutes les instructions.

Ce manuel s'applique aux modèles répertoriés sur la page couverture. Les procédures décrites dans le présent manuel s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire.

 **AVERTISSEMENT** L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.

 **AVERTISSEMENT** Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

COMMANDE DE PIÈCES

Les clients peuvent commander des pièces directement auprès du service à la clientèle au 888 505-7240.

Afin d'accélérer la commande, indiquez le numéro de modèle, le numéro de série, le type de gaz, la pièce désirée, le numéro de la pièce (si connu) et la quantité nécessaire.

NOTE : Les tuyaux doivent être évalués le minimum 140° F. Ne pas remplacer des tuyaux, les régulateurs, les soupapes ou les brûleurs avec autrement que l'équipement original. Ne pas tenter de remplacer ou ajuster des brûleurs. Le contact a qualifié le personnel.

DÉBALLAGE

Cette friteuse a été soigneusement inspectée et soumise à des essais avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison.

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conservez le matériel d'emballage et avisez le transporteur immédiatement.

Assurez-vous que toutes les pièces suivantes sont incluses :

- Planche ramasse-miettes
- Support de panier
- Extension de drain
- Panier à friture (2)
- Manuel et garantie

<u>Ne soulevez jamais la friteuse par la porte ou la poignée.</u>

INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SOUS UNE STRUCTURE SURPLOMBANTE SANS PROTECTION.

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN AÉRÉ ET NON DANS UN BÂTIMENT, GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

Avant d'installer la friteuse, assurez-vous que le type de gaz (naturel ou propane) correspond aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse se trouvant sur l'intérieur de la porte.

Consignez le modèle, le type de gaz et le numéro de série de votre friteuse dans l'espace prévu ci-dessous, à des fins de référence future. Cette information se trouve sur la plaque signalétique de la friteuse.

No de modèle de la friteuse :: ____________________________

Type de gaz :__________________________________

No de série : ________________________________

Dégagements

- Dégagement minimal des structures combustibles :
  15 cm (6 po) pour les côtés de la friteuse;
  15 cm (6 po) pour l'arrière de la friteuse.
  Celle-ci peut être installée sur un plancher combustible exempt de débris.
- Dégagement minimal des structures non combustibles :
  0 cm (0 po) pour les côtés de la friteuse;
  0 cm (0 po) pour l'arrière de la friteuse.
- Entre la friteuse et tout appareil à flamme nue :41 cm (16 po).

Emplacement

- La température ambiante minimum pour l'usage sûr est -25° C
- Installez la friteuse à l'extérieur seulement, sur un terrain plat, sans débris.
- N'obstruez pas la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.
- Maintenez un dégagement approprié pour les ouvertures d'aération de la chambre de combustion.
- N'installez pas l'appareil à proximité de fenêtres et de portes.
- LES ROULETTES DOIVENT ÊTRE MAINTENUES VERROUILLÉES LORSQUE LA FRITEUSE FONCTIONNE.

NORMES ET CODES

L'installation de la friteuse doit respecter les codes suivants :

Aux États-Unis :

- Les codes de l'État et les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux : le National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 / NFPA 54 (dernière édition).

Au Canada :

- Les codes locaux.

- CAN/CSA-B149.1, Code d'installation du gaz naturel (dernière édition).

RACCORDEMENT DU GAZ NATUREL

REMARQUE Tous les raccords d'alimentation en gaz et produits d'étanchéité doivent être résistants à l'action du gaz propane.

Conformément aux exigences des codes, un robinet d'arrêt du gaz doit être installé en amont de la friteuse.

La canalisation de GAZ NATUREL doit se composer d'un tuyau en fer de 12,7 mm (1/2 po) pour les appareils individuels et de 31,75 mm (1-1/4 po) pour les appareils doubles. Dans le cas d'une friteuse munie d'un tuyau flexible à démontage rapide en option, utilisez un tuyau en fer de 19 mm (3/4 po) pour les unités individuelles et de 31,75 mm (1-1/4 po) pour les appareils doubles.

Assurez-vous que les tuyaux sont propres et exempts de tout obstacle, de toute saleté ou de tout produit d'étanchéité. Conformément aux exigences pour le gaz, l'appareil double doit disposer d'un ou de deux raccords de taille appropriée.



Avant de procéder à l'allumage, vérifiez l'étanchéité de tous les joints de la canalisation de gaz à l'aide d'une eau savonneuse. Ne vous servez pas d'une flamme nue.

Après avoir vérifié l'étanchéité de la tuyauterie, purgez complètement les tuyaux de gaz pour évacuer tout l'air qu'ils contiennent.

NOTE : Inspecte le tuyau (les tuyaux) fréquemment. Remplacer avec les parties originales du fabricant seulement.

PRESSION DU GAZ - TOUS LES MODÈLES :

La pression du gaz doit être réglée à 0,8 kPa (4 po) CE pour le gaz naturel et à 2,75 kPa (11 po) CE pour le gaz propane. Si la pression d'arrivée dépasse 3,45 kPa (1/2 lb/po2), un régulateur de pression supplémentaire peut être nécessaire.

ESSAIS DE PRESSION DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ :

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 lb/po2) lors d'essais de pression, débranchez la friteuse et son robinet d'arrêt du système d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 lb/po2), isolez l'appareil du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt.

BOUTEILLES ET RÉGULATEURS DE PRESSION DE PROPANE

❖ Faire pression sur des assemblées de régulateurs et tuyau fournies avec cet appareil doivent être utilisées. Les assemblées de tuyau de et/ou de régulateurs de pression de remplacement doivent être les parties de manufaxturers original.

La friteuse équipée d'un système autonome de gaz propane standard est conçue pour une utilisation avec une bouteille de propane de 13,6 kg (30 lb) munie d'un robinet de bouteille de type I.

❖ Ne pas emmagasiner des cylindres de propane dans ou sur l'appareil, l'explosion, le feu ou la blessure peuvent résulter.

Le robinet de bouteille de type I (Q.C.C.1) est facilement reconnaissable à la grosseur des filets de la partie externe du robinet. Les robinets standard ne sont pas munis de filets externes. Toute tentative de raccorder le régulateur à tout embout autre que le raccord de type I (Q.C.C.1) approprié (reconnaissable à son gros écrou-raccord de plastique) neutralisera le dispositif de sécurité important intégré au système de type I (Q.C.C.1). Le raccord standard no 510 P.O.L. de dispose pas des caractéristiques de régulation de débit ou d'arrêt de surchauffe qu'offre le dispositif intégré dans le système de type I (Q.C.C.1).

Lorsque vous faites l'achat d'une bouteille de propane pour votre FRITEUSE PRO, assurez-vous qu'elle est fabriquée et étiquetée selon les spécifications suivantes :

États-Unis - U.S. Department of Transportation (DOT), ou CAN/CSA B339.

La bouteille doit également être munie des éléments suivants :

a) un robinet d'arrêt se raccordant à un robinet de bouteille conforme aux normes en vigueur;
b) un robinet de sûreté et de décharge qui communique directement avec l'espace pour vapeurs de la bouteille;
c) un manchon pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille;
d) un dispositif d'évacuation des vapeurs de gaz uniquement;
e) une bague inférieure à fixer au dispositif de soutien de la bouteille.

❖ Protéger les ouvertures régulatrices de conduit des éléments. Ne pas exposer des régulateurs pour pleuvoir, neiger ou glacer. Emmagasiner des régulateurs dans le cabinet quand pas dans l'usage.

❖ Seulement installer et fonctionner des cylindres dans les crochets de soutènement sur l'appareil. Les cylindres doivent être obtenus contre pointe-sur et des sources de chaleur à tout instant.

EXTINCTEURS

L'utilisateur de la friteuse doit disposer en permanence d'au moins un extincteur portatif à poudre chimique homologué UL/ULC.

TRANSPORT ET REMISAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

Le maniement, l'emmagasinage et le transport de cylindres de propane doivent être conformément à Emmagasinage et le Maniement de Gaz de Pétrole Liquide. ANSI/NFPA 58 ou Gaz Naturel et le Code d'Installation de Propane, CSA B149.1

PAR CONSÉQUENT :

Vous devez toujours utiliser le bouchon protecteur fourni avec la bouteille lorsque celle-ci n'est pas raccordée à la friteuse.

- Ne remisez pas de bouteilles dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit clos. Remisez-les toujours dans un endroit bien aéré.
- Ne remisez pas de bouteilles à proximité d'un appareil à gaz ou dans un endroit chaud ou fermé comme une automobile ou le coffre d'une automobile.
- Ne fumez pas dans un véhicule dans lequel se trouve une bouteille.
- Transportez et remisez toujours les bouteilles en position debout.
- Remisez les bouteilles hors de la portée des enfants.
- Faites toujours appel à un vendeur autorisé de propane pour remplir ou réparer les bouteilles.
- Ne remplissez jamais les bouteilles à l'excès.
- Assurez-vous que le vendeur de propane vérifie l'étanchéité de la bouteille après chaque remplissage.

FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.



AVERTISSEMENT Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

NIVELAGE DE LA FRITEUSE

Ajustez le niveau de la friteuse en plaçant un niveau sur le dessus de la friteuse.

Assurez-vous que la friteuse est de niveau entre sa partie avant et arrière et d'un côté à l'autre dans sa position d'installation.

Verrouillez les roues une fois l'appareil de niveau.

ARRÊT DE SURCHAUFFE

Si le shortening surchauffe, un dispositif d'arrêt de surchauffe coupera le robinet de gaz et éteindra la veilleuse.

Si la friteuse s'arrête en raison d'une surchauffe, NE rallumez PAS la veilleuse tant que la température du shortening n'est pas inférieure à 149 °C (300 °F).

Si la surchauffe persiste, contactez le bureau de service de Crown Verity Inc. au 1 888 505-7240.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage

Chaque nouvel appareil est nettoyé à l'usine afin de supprimer toute trace visible de saleté, d'huile, de graisse ou de tout autre dépôt émanant du processus de fabrication.

Avant toute préparation alimentaire, assurez-vous de bien laver l'huile de protection recouvrant les surfaces des pièces et l'intérieur du réservoir avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu ou pellicule, poussière ou débris.

REMARQUE N'utilisez pas de nettoyants à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

- Lavez tous les accessoires livrés avec l'appareil.
- Rincez soigneusement la friteuse et les accessoires et vidangez.
- Essuyez le réservoir à fond avec un chiffon doux et propre.

 **AVERTISSEMENT** L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.

 **AVERTISSEMENT** Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

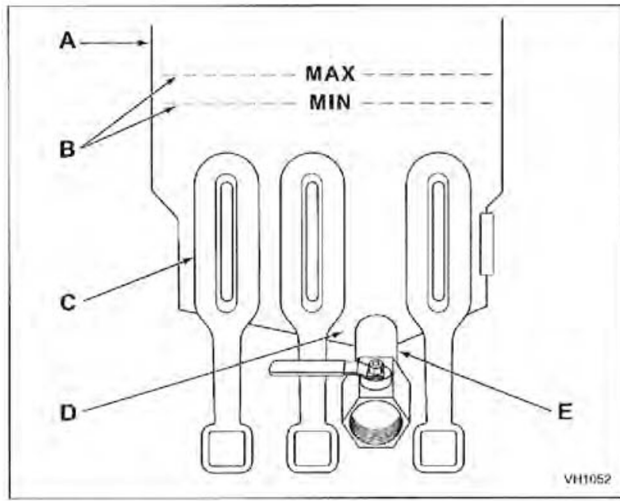
EXTINCTEURS

L'utilisateur de la friteuse doit disposer en permanence d'au moins un extincteur portatif à poudre chimique homologué UL/ULC.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR AVEC LE SHORTENING

REMARQUE AUCUN shortening solide NE doit être utilisé pour la friteuse PRO. Utiliser du shortening solide endommagera le réservoir et annulera votre garantie.

- Fermez le robinet de vidange.



- Vérifiez le niveau du shortening dans la friteuse.
- Remplissez le réservoir de la friteuse avec le shortening liquide.
- Remplissez jusqu'entre les marques minimale et maximale à l'intérieur du réservoir.
- Le shortening prend de l'expansion lorsqu'il est chauffé. Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la marque maximale.
- Ajoutez du shortening frais au besoin pour maintenir un niveau suffisan

A Réservoir de la friteuse

B Marques de remplissage minimale et maximale

C Caloducs

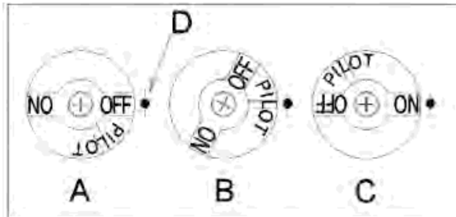
D Zone froide

E Drain

Avant que le Démarrage • Inspecte le tuyau (les tuyaux) pour la preuve d'usure excessive, les coupures ou les fissures. Si évident, remplacer seulement avec les parties originales du fabricant avant l'opération.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

1. Ouvrez la porte.
2 Tournez le thermostat à OFF (ARRÊT) (voir la vue A de la figure ci-dessous). Le thermostat est situé derrière la porte.
3. Poussez et tournez le bouton du robinet de gaz à OFF (ARRÊT). Attendez 5 minutes pour laisser le gaz non brûlé s'échapper.
4. Poussez et tournez le bouton du robinet de gaz à la position « L » de PILOT (veilleuse) (voir la vue B de la figure ci-dessous).
5. Tout en maintenant le bouton enfoncé, allumez la veilleuse avec une allumette. Tenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée lorsque le bouton est relâché. Si la veilleuse ne reste pas allumée, répétez les étapes 3 à 5.
6. Poussez et tournez le bouton du robinet de gaz à ON (MARCHE) (voir la vue C de la figure ci-dessous).



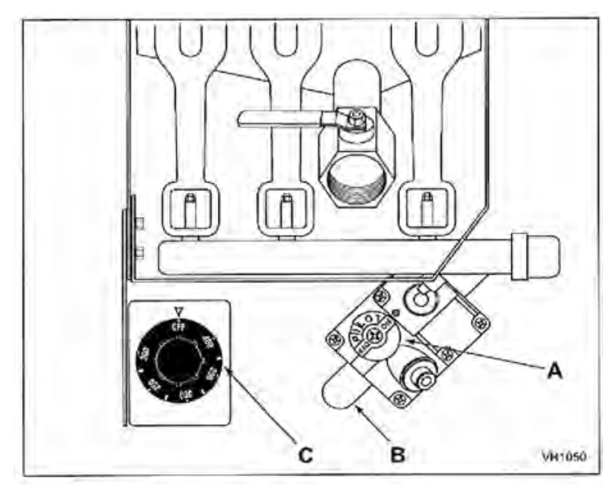
7. Si l'alimentation en gaz est coupée, répétez les étapes 2 à 6.

A Bouton du robinet de gaz, vue A

B Bouton du robinet de gaz, vue B

C Bouton du robinet de gaz, vue C

D Point indicateur, toutes les vues



A Bouton du robinet de gaz

B Alimentation en gaz

C Thermostat

MISE EN MARCHE DE LA FRITEUSE

- Réglez le bouton de température au degré désiré.
- Une fois le degré de température atteint, le thermostat coupe l'alimentation en gaz vers les brûleurs.
- La veilleuse reste allumée. Les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température.

ARRÊT DE LA FRITEUSE

1. Tournez le thermostat à OFF (ARRÊT).
2. Pour garder la veilleuse allumée, tournez le robinet de gaz à « L » sur PILOT (veilleuse).
3. Pour couper toute l'alimentation en gaz du système et éteindre la veilleuse, tournez le bouton du robinet de gaz à OFF (ARRÊT).
4. Eteindre de la provision de gaz à la soupape de cylindre ou au tuyau de provision.

ARRÊT PROLONGÉ

1. Tournez le bouton du thermostat à OFF (ARRÊT).
2. Enfoncez et tournez le bouton de la veilleuse à OFF (ARRÊT).
3. Vidangez la friteuse complètement. Reportez-vous à la section VIDANGE DU RÉSERVOIR.
4. Nettoyez la friteuse conformément à la section NETTOYAGE.
5. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz.

INSTRUCTIONS DE BASE POUR LA FRITURE



L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.



Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

- Réglez la température au degré désiré et faites chauffer le shortening jusqu'à atteindre le degré de température.
- Assurez-vous de frire des morceaux de même taille pour assurer une cuisson uniforme.
- Égouttez et essuyez les aliments crus pour réduire les éclaboussures lorsque vous les plongez dans le shortening chaud.
- Ajoutez du shortening frais au besoin.

Directives pour les paniers à friture

- Ne les remplissez pas à l'excès. (Reportez-vous au tableau des capacités recommandées pour les paniers ci-dessous.) Plongez délicatement le panier dans l'huile.
- Pour la friture de beignes ou de beignets, tournez les morceaux une seule fois pendant la cuisson.
- Pour la cuisson de frites ou de rondelles d'oignon, secouez le panier à plusieurs reprises.
- Plongez délicatement, un à un, les aliments enrobés de pâte à frire dans le shortening ou le panier. Si vous utilisez le panier, plongez d'abord celui-ci dans le shortening afin d'éviter l'accumulation de pâte à frire sur ses surfaces.
- Lorsque la friture est terminée, retirez le panier ou les morceaux. Accrochez le panier au support arrière.

Capacité des paniers à friture :

Le poids recommandé par panier est de 0,7 kg (1,5 lb).

PROLONGATION DE LA VIE DU SHORTENING

Afin de prolonger la vie du shortening, suivez les directives suivantes :

- Ne salez pas les aliments au-dessus de la friteuse.
- Utilisez un shortening de bonne qualité.
- Filtrez le shortening chaque jour (au minimum).
- Remplacez le shortening si les aliments perdent leur saveur.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres.
- Réglez le thermostat correctement.
- Enlevez l'excès d'humidité et les particules sur les aliments avant de les déposer dans la friteuse.

VIDANGE DU RÉSERVOIR



L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.



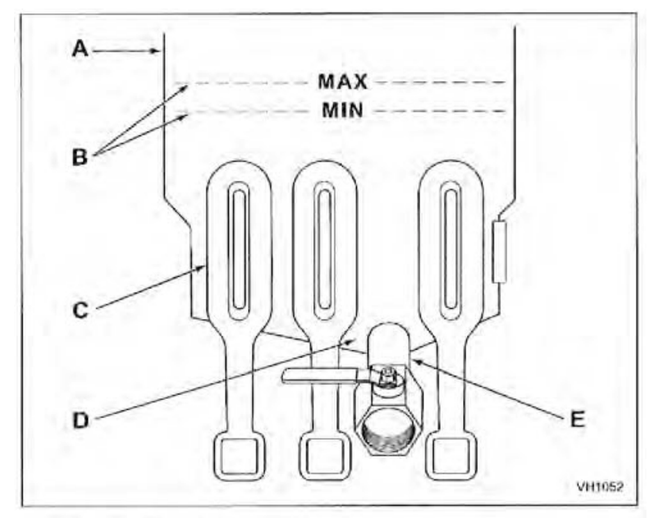
Le renversement de matière grasse de friture peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger toute la matière grasse de friture contenue dans le réservoir.

1. Tournez le thermostat à OFF (ARRÊT).
2. Tournez le robinet de gaz à OFF (ARRÊT).
3. Laissez le shortening refroidir complètement avant de le vidanger.
4. Dirigez l'orifice du drain vers le contenant dans lequel vous désirez vidanger le shortening.
5. Ouvrez le robinet de vidange. L'huile s'écoulera dans le contenant. Lorsque le contenant est plein ou que le réservoir de la friteuse est vide, fermez le robinet de vidange. Répétez l'opération jusqu'à ce que la friteuse soit vide.
6. Si vous le désirez, effectuez un nettoyage de routine conformément à la section NETTOYAGE.
7. Une fois le réservoir complètement vide et propre, ajoutez du shortening frais et réglez le thermostat au degré désiré.

FILTRAGE

AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.

- Filtrez le shortening au besoin. Reportez-vous aux instructions de votre matériel de filtrage.



A Réservoir de la friteuse
B Marques de remplissage minimale et maximale
C Caloducs
D Zone froide
E Drain

NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT** L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien courant de la friteuse.

Nettoyez régulièrement votre friteuse avec la brosse à réservoir et un chiffon humide. Polissez avec un chiffon doux et sec. Faute de quoi, la graisse risque de brûler et de décolorer l'intérieur du réservoir.

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très polies. Pour en minimiser la formation, appliquez un produit de nettoyage qui laissera un léger film d'huile ou de cire.

- Nettoyez l'extérieur de votre friteuse au moins une fois par jour.
- Utilisez un chiffon imbibé d'eau tiède et de savon doux ou de nettoyant.

REMARQUE N'utilisez pas de nettoyants à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

- Rincez et polissez ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Gardez l'extérieur de la friteuse propre et exempt d'accumulation de graisse pour éviter la formation de taches tenaces. Faute de quoi, la graisse risque de brûler et de décolorer l'intérieur du réservoir.
- Pour éliminer les décolorations, lavez avec un nettoyant ou de l'eau savonneuse.
- Utilisez un tampon à récurer savonneux non métallique pour les taches particulièrement tenaces.
- Frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de nettoyant fort.

PROCÉDURE DE DÉBOUILLISSAGE

Au besoin :

1. Vidangez le réservoir conformément à la section VIDANGE DU RÉSERVOIR.
2. Une fois le shortening vidangé, évacuez les restes et dépôts au moyen d'une petite quantité de shortening chaud et de la brosse à réservoir. Vidangez le réservoir complètement.
3. Fermez le robinet de vidange et remplissez le réservoir d'eau. Utilisez des pastilles nettoyantes de dégraissage solide peu moussantes recommandées pour le débouillissage qui peuvent être commandées auprès de votre détaillant local. Suivez les instructions sur l'emballage.

REMARQUE N'utilisez pas de nettoyants à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

4. Ajoutez une solution de débouillissage. Remplissez jusqu'entre les marques minimale et maximale à l'intérieur du réservoir.
5. Réglez le thermostat au degré recommandé pour la solution utilisée. Laissez mijoter de 15 à 20 minutes.
6. Vidangez le réservoir.
7. Fermez le robinet de vidange et remplissez de nouveau le réservoir d'eau. Ajoutez 250 mL (1 tasse) de vinaigre pour neutraliser les traces alcalines laissées par le nettoyant. Remplissez jusqu'entre les marques minimale et maximale à l'intérieur du réservoir.
8. Portez la solution au point d'ébullition et tournez le thermostat à OFF (ARRÊT). Laissez reposer pendant quelques minutes.
9. Vidangez le réservoir conformément à la section VIDANGE DU RÉSERVOIR. Rincez abondamment à l'eau chaude. Éliminez toute trace de nettoyant. Essuyez bien le réservoir.
10. Fermez le robinet de vidange et ajoutez du shortening. Suivez la procédure indiquée à la section REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR AVEC LE SHORTENING de ce manuel. La friteuse est maintenant prête à fonctionner.

EXTINCTEURS

L'utilisateur de la friteuse doit disposer en permanence d'au moins un extincteur portatif à poudre chimique homologué UL/ULC.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

DÉPANNAGE

Service aux États-Unis et au Canada

Communiquez avec le service de Crown Verity Inc. au 1 888 505-7240

Tableau de dépannage	
Problème	Cause probable
Absence de chaleur	Robinet de gaz non réglé à ON (MARCHE). Thermostat fermé. Veilleuse éteinte. Alimentation en gaz fermée ou non raccordée. Raccords mal serrés. Raccords nécessitant un nettoyage. Pile thermoélectrique.
Chaleur insuffisante ou excessive service)	Thermostat non réglé au degré désiré. Limite thermique supérieure déclenchée (appelez le . Sonde thermique (appelez le service).
Pas de vidange du réservoir	Shortening trop froid. Drain obstrué par des débris.

NOTE : Les tuyaux doivent être évalués le minimum 140° F. Ne pas remplacer des tuyaux, les régulateurs, les soupapes ou les brûleurs avec autrement que l'équipement original. Ne pas tenter de remplacer ou ajuster des brûleurs. Le contact a qualifié le personnel.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

REMARQUES

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com